

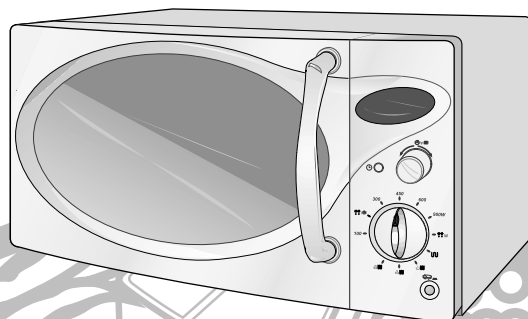
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'utente e guida alla cottura

CE2927N/CE2927NT

CE2917N/CE2917NT

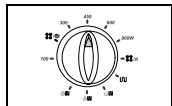


Guida di riferimento rapido	2
Forno	3
Pannello di controllo	4
Accessori	5
Uso di questa guida di istruzioni	5
Precauzioni per la sicurezza	6
Installazione del forno a microonde	7
Impostazione dell'ora (CE2927N/CE2927NT)	8
Funzionamento del forno a microonde	8
Controllo del corretto funzionamento del forno	9
Cosa fare in caso di dubbi o problemi	9
Cottura/Riscaldamento	10
Livelli di potenza	10
Interruzione della cottura	11
Regolazione del tempo di cottura	11
Riscaldamento/Cottura automatici (CE2917N/CE2917NT)	12
Riscaldamento istantaneo: programmazione (CE2917N/CE2917NT)	12
Scongelamento manuale dei cibi	12
Uso della funzione di scongelamento automatico (CE2927N/CE2927NT)	13
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica (CE2927N/CE2927NT)	13
Uso del piatto doratore (CE2927NT/CE2917NT)	14
Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE2927NT/CE2917NT)	15
Posizione dell'elemento riscaldante	16
Scelta degli accessori	16
Funzione di arresto manuale del piatto girevole	16
Uso del grill	17
Uso combinato di microonde e grill	18
Guida agli utensili	19
Guida alla cottura	20
Pulizia del forno a microonde	28
Conservazione e riparazione del forno a microonde	29
Caratteristiche tecniche	29

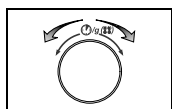
Guida di riferimento rapido

Modello : CE2927N/CE2927NT

Per cucinare

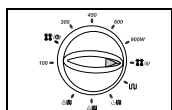


1. Inserire il cibo all'interno del forno.
Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

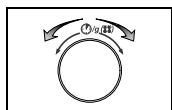


2. Selezionare il tempo di cottura ruotando il selettore **TEMPO/PESO** (0/9/120).
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Se si desidera scongelare cibo

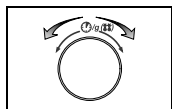


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento automatico** (☹☹(g)).



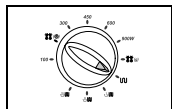
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (0/9/120) per selezionare il peso desiderato.
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Se si desidera regolare il tempo di cottura

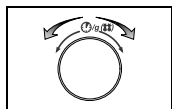


- Lasciare il cibo all'interno del forno.
Girare il selettore **TEMPO/PESO** (0/9/120) per selezionare il tempo desiderato.

Per cucinare al grill



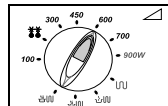
1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Grill**(U).



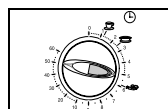
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (0/9/120) per selezionare il tempo desiderato.
Risultato: la cottura inizia dopo circa due secondi.

Modello : CE2917N/CE2917NT

Per cucinare

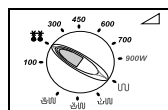


1. Inserire il cibo all'interno del forno.
Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

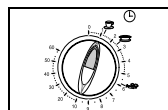


2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Se si desidera scongelare cibo

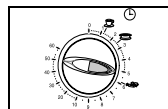


1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** portando l'indicatore sul simbolo di **Scongelamento manuale** (☹☹).



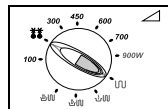
2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo di scongelamento appropriato.

Se si desidera regolare il tempo di cottura

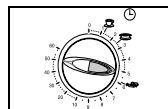


- Lasciare il cibo nel forno.
Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Per cucinare al grill



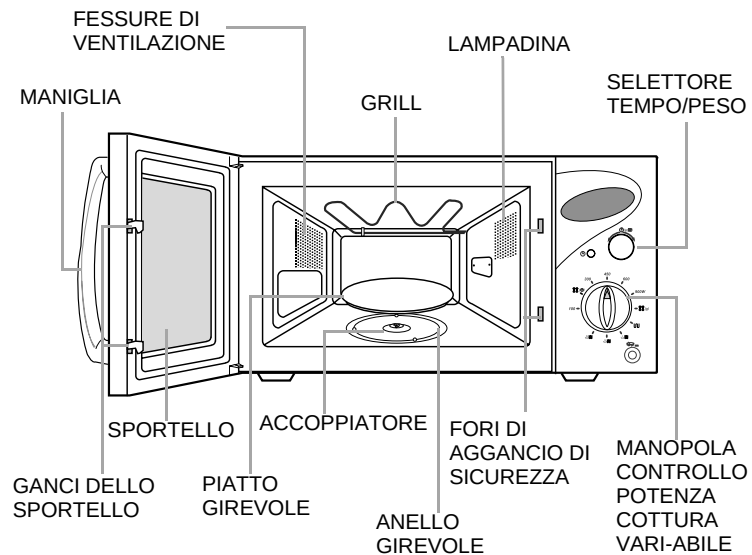
1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Grill**(U).



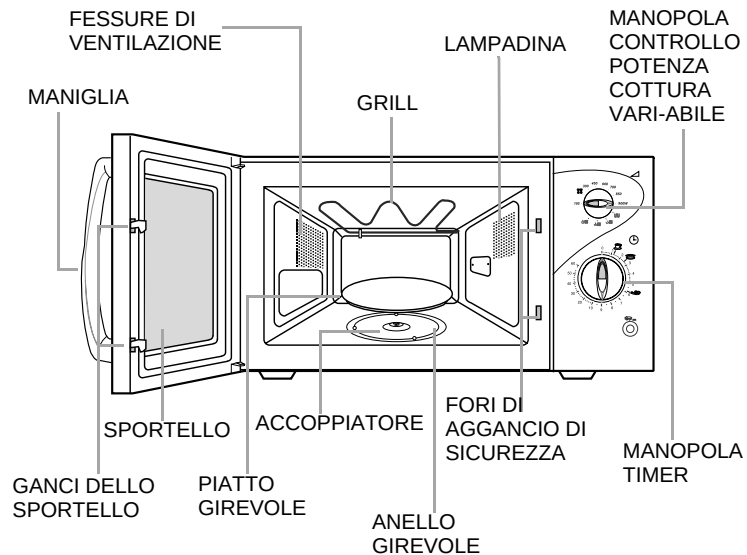
2. Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Forno

Modello : CE2927N/CE2927NT

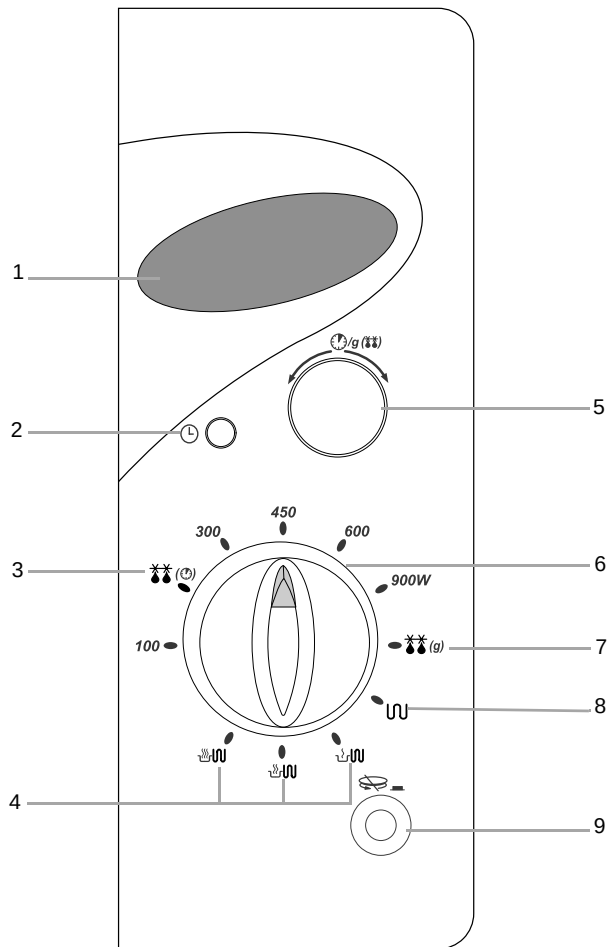


Modello : CE2917N/CE2917NT



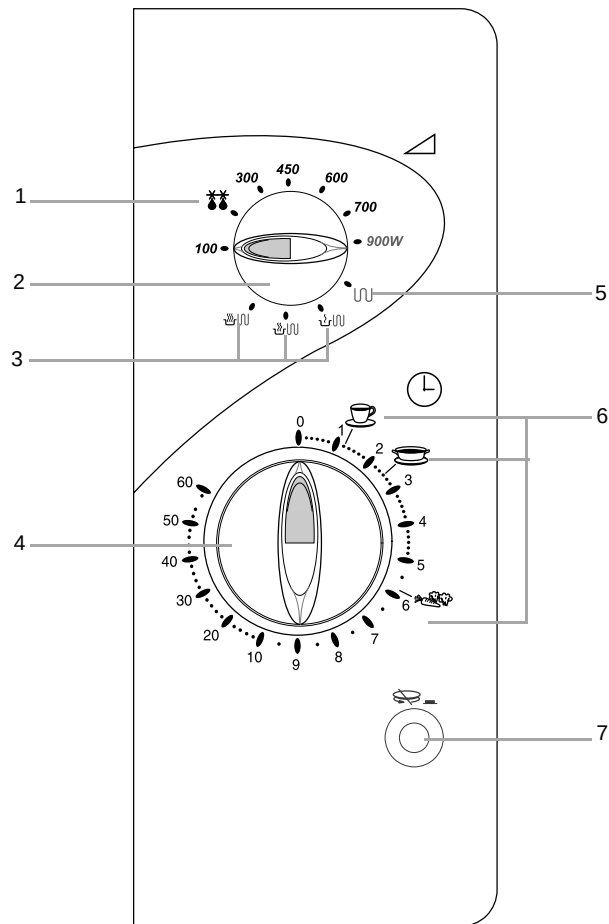
Pannello di controllo

Modello : CE2927N/CE2927NT



- | | |
|---|---|
| 1. DISPLAY | 7. SCONGELAMENTO AUTOMATICO |
| 2. PULSANTE IMPOSTAZIONE OROLOGIO | 8. GRILL |
| 3. SCONGELAMENTO MANUALE | 9. PULSANTE ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO PIATTO GIREVOLE |
| 4. COMBINATO | |
| 5. SELETTORE TEMPO/PESO | |
| 6. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE | |

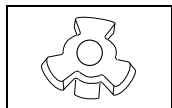
Modello : CE2927N/CE2927NT



- | | |
|---|---|
| 1. SCONGELAMENTO MANUALE | 5. GRILL |
| 2. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE | 6. RISCALDAMENTO ISTANTANEO |
| 3. COMBINATO | 7. PULSANTE ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO PIATTO GIREVOLE |
| 4. MANOPOLA TIMER | |

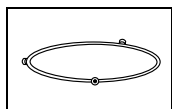
Accessori

I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



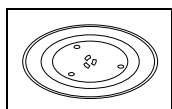
1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.

Scopo : Il perno fa ruotare la base rotante.



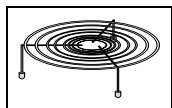
2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.

Scopo : L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



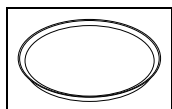
3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.

Scopo : La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4. **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.

Scopo : La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata.



5. **Piatto doratore (solo per CE2927NT/CE2917NT)**, vedere pagina 14.

Scopo : Il piatto doratore serve per rosolare meglio i cibi e per ottenere dolci o pizze dalla sfoglia croccante. Può essere utilizzato per la cottura a microonde o per cottura combinata Microonde + Grill.



Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- **Precauzioni di sicurezza**
- **Accessori ed utensili specifici**
- **Consigli pratici per la cottura**

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le quattro modalità base di funzionamento:

- **Cucinare una pietanza**
- **Scongelerare del cibo**
- **Usare il grill**
- **Prolungare il tempo di cottura**

Per individuare più facilmente i pulsanti e consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato. Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:



Importante



Nota



Avvertenza



Rotazione

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.
- Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.
- Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG. E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
 - (1) Sportello e guarnizioni
 - (2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
 - (3) Cavo di alimentazione
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Precauzioni per la sicurezza

Importanti Istruzioni sulla Sicurezza.

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni

Prima di cuocere cibi solidi o liquidi nel forno a microonde, osservare le seguenti precauzioni per la sicurezza.

1. NON introdurre oggetti metallici nel forno a microonde:

- contenitori metallici,
- posate con intarsi d'oro o d'argento,
- apribottiglie, forchette, ecc.

Motivo: potrebbero venire generate scintille che danneggerebbero il forno.

2. NON scaldare:

- bottiglie, barattoli, contenitori a tenuta d'aria o sottovuoto
- Esempio: barattoli di alimenti per bambini
- cibo a tenuta d'aria.

Esempio: uova, noci nel loro guscio, pomodori

Motivo: l'aumento di pressione potrebbe provocare l'esplosione.

Consiglio: rimuovere i coperchi e bucare le bucce, i sacchetti, ecc.

3. NON utilizzare il forno a microonde quando è vuoto.

Motivo: le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.

Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. L'acqua assorbirà le microonde qualora il forno venisse accidentalmente acceso quando è vuoto.

4. NON coprire le fessure di ventilazione posteriori con strofinacci o carta.

Motivo: gli strofinacci o la carta possono incendiarsi quando dal forno fuoriesce aria calda.

5. Utilizzare SEMPRE gli appositi guanti da forno per estrarre il piatto dal forno.

Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Pertanto, i piatti sono caldi.

6. NON toccare gli elementi di riscaldamento o le pareti interne del forno.

Motivo: le pareti potrebbero essere abbastanza calde da provocare scottature persino al termine della cottura, anche se non sembra. Evitare che i materiali infiammabili vengano a contatto con qualsiasi parte interna del forno. Lasciare prima raffreddare il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendi nel vano del forno:

- non mettere materiali infiammabili all'interno del forno,
- rimuovere i nastri o i fili di imballaggio dai pacchetti di carta e dai sacchetti di plastica,
- non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali,
- se si nota la presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o scollegarlo dalla presa di corrente.

8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.

- Lasciar trascorrere **SEMPRE** almeno 20 secondi dopo lo spegnimento del forno, in modo che la temperatura si stabilizzi.
- Mescolare gli alimenti durante il riscaldamento, se necessario, e mescolarli **SEMPRE** dopo averli riscaldati.
- Maneggiare con cura il contenitore dopo il riscaldamento. Ci si potrebbe scottare, se il contenitore è troppo caldo.
- Esiste il rischio di bollitura eruttiva ritardata dell'alimento.
- Per evitare la bollitura ritardata e possibili ustioni, è opportuno mettere un cucchiaino o un bastoncino di plastica nelle bevande e mescolarle prima, durante e dopo il riscaldamento.

Motivo: durante il riscaldamento di liquidi, il punto di bollitura può essere ritardato; ciò significa che la bollitura eruttiva può iniziare dopo che il contenitore è stato tolto dal forno. Ci si potrebbe ustionare.

- In caso di ustioni, adottare questi accorgimenti di PRONTO SOCCORSO:
 - * immergere la parte del corpo ustionata in acqua fredda e lasciarcela per almeno 10 minuti,
 - * coprirla con una benda pulita e asciutta,
 - * non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo e scegliere un contenitore più grande nella parte superiore rispetto alla parte inferiore, per evitare che il liquido fuoriesca quando bolle. Le bottiglie con il collo stretto possono anche esplodere, se si surriscaldano.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti per bambini e del latte prima di darli al bambino.
- Non scaldare **MAI** il biberon del bambino con la tettarella montata, in quanto il biberon potrebbe esplodere, se si surriscalda.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.

- Non immergere nell'acqua il cavo di alimentazione e la spina e tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici riscaldate.
- Non utilizzare questo elettrodomestico nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano stati danneggiati.

10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi almeno a una distanza pari alla lunghezza del proprio braccio.

Motivo: l'aria o il vapore caldi che fuoriescono potrebbero provocare ustioni. Mantenga limpio el interior del horno.

Precauzioni per la sicurezza (continuación)

11. Tenere pulito l'interno del forno.

Motivo: i residui di cibo o gli schizzi di olio sulle pareti o sul fondo del forno possono danneggiare la vernice e ridurre l'efficacia dell'elettrodomestico.

12. Durante l'uso, è possibile avvertire un "ticchettio" (specialmente quando il forno è nella modalità di scongelamento).

Motivo: questo suono è normale durante la variazione della potenza elettrica.

13. Quando il forno a microonde funziona senza alcun carico, è possibile che la corrente venga interrotta automaticamente, per motivi di sicurezza. Dopo una pausa di oltre 30 minuti, è possibile utilizzare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura, se i cibi vengono scaldati o cotti in contenitori di plastica usa e getta, carta o altri materiali combustibili, è opportuno guardare nel forno di tanto in tanto.

IMPORTANTE

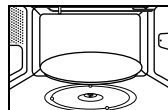
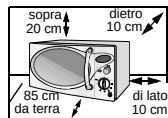
Ai bambini non va MAI consentito di utilizzare il forno a microonde o di giocarci. Inoltre, non vanno mai lasciati soli vicino al forno a microonde quando esso è in funzione. I giocattoli dei bambini non vanno mai riposti o nascosti al di sopra al forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all'energia a microonde che può essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivo generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e i giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guida d'onda aperta o di una antenna mentre il generatore è in funzione.

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.



1. All'atto dell'installazione del forno, accertarsi di lasciare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) nella parte posteriore ed ai lati del forno e di 20 cm dall'alto e 85 da terra in modo da garantire un'adeguata ventilazione.
2. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
Posizionare l'anello e la base rotante.
Verificare che la base rotante giri liberamente.
3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo tale che la spina sia accessibile.

- * **Non** otturare le fessure per l'aerazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.
- * Per la vostra sicurezza personale, inserire il cavo in una presa a 3 da 230 V, 50 Hz a corrente alternata debitamente messa a terra. Nel caso in cui il cavo di potenza fosse danneggiato, farlo sostituire dal costruttore, da un suo rappresentante nominato per l'assistenza o da persona qualificata in modo da evitare pericoli.
- * **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulire le pareti interne del forno e la maniglia con un panno umido.

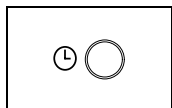
Impostazione dell'ora (CE2927N/CE2927NT)

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può venire visualizzata nel formato 24 ore o nel formato 12 ore.

È necessario impostare l'orologio:

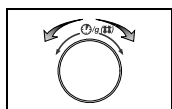
- la prima volta che si installa il forno a microonde,
- dopo un'interruzione dell'erogazione di energia elettrica.

✉ Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare a quella legale e viceversa.

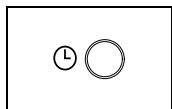


1. Per visualizzare l'ora nel...premere il pulsante (⌚)...

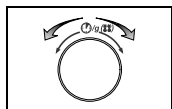
formato 24 ore una volta.
formato 12 ore due volte.



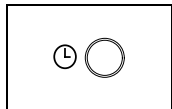
2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g(100)) per impostare l'ora.



3. Premere il pulsante ⌚.



4. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g(100)) per impostare i minuti.



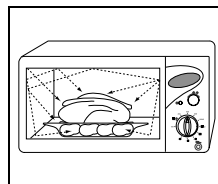
5. Premere il pulsante ⌚.

Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia emessa consente di cuocere o riscaldare i cibi senza che essi cambino forma o colore. Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- scongelare, scongelare automatico
- Riscaldamento/Cottura istantanei (CE2917N/CE2917NT),
- cuocere.

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente in quanto i cibi ruotano sul piatto girevole. Pertanto, la cottura avviene in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua con il diffondersi del calore all'interno del cibo.
3. I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle proprietà del cibo:
 - quantità e densità,
 - contenuto d'acqua,
 - temperatura iniziale (refrigerata o meno).



Poiché la parte centrale dei cibi viene cotta mediante dissipazione di calore, la cottura continua anche quando l'alimento è stato tolto dal forno. Pertanto, i tempi di attesa specificati nelle ricette e nel presente manuale vanno rispettati per garantire:

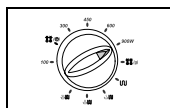
- cottura uniforme dei cibi fino al centro,
- la stessa temperatura in tutte le parti dei cibi.

Controllo del corretto funzionamento del forno

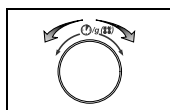
La semplice procedura esposta qui di seguito consente di controllare il corretto funzionamento del forno in qualsiasi momento.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato destro dello sportello. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.

Modello : CE2927N/CE2927NT



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

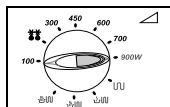


2. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (⌚/g (■)).

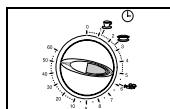
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

Modello : CE2917N/CE2917NT



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.



2. Impostare un tempo di cottura di 4 o 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: Dopo circa 4-5 minuti l'acqua dovrebbe bollire.



Il cavo di alimentazione del forno va inserito in una presa a muro adeguata. Il piatto girevole deve essere posizionato correttamente. Se viene utilizzato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua impiega più tempo a bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- ◆ E' normale:
 - Presenza di condensa all'interno del forno
 - Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno
 - Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno
 - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria
- ◆ Il forno non funziona dopo che è stato premuto il pulsante **TEMPO/PESO** (⌚/g (■)).(CE2927N/CE2927NT)
 - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.
- ◆ Il forno non funziona dopo che è stata ruotata la manopola **TIMER**.(CE2917N/CE2917NT)
 - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.
- ◆ Il cibo non ha completato la cottura. Possibili cause:
 - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante **TEMPO/PESO** (⌚/g (■)).(CE2927N/CE2927NT)
 - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato.(CE2917N/CE2917NT)
 - Lo sportello non è ben chiuso.
 - Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.
- ◆ Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto.
 - Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento.
 - Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.
- ◆ Presenza di scintille e crepitio all'interno del forno (formazione di archi). Possibili cause:
 - E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo.
 - E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno.
 - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.
- ◆ Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.
 - Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.
 - Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio.(CE2927N/CE2927NT)



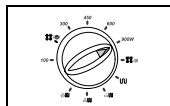
Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

Cottura/Riscaldamento

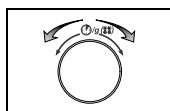
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. Controllare **SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno non sorvegliato.

Per prima cosa, mettere il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.

Modello : CE2927N/CE2927NT



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**. (POTENZA MASSIMA: 900 W)

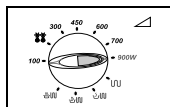


2. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (0/g (1)).

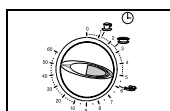
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

Modello : CE2917N/CE2917NT



1. Impostare il livello di potenza massimo girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**. (POTENZA MASSIMA: 900 W)



2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.



Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



È possibile cambiare il livello di potenza durante la cottura girando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

Livelli di potenza

È possibile scegliere uno qualsiasi dei livelli di potenza sottoelencati.

Modello : CE2927N/CE2927NT

Livello di potenza	Uscita	
	Forno a microonde	Grill
ALTO	900 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO MANUALE ((1))	180 W	
SCONGELAMENTO AUTOMATICO ((2))	180 W	
BASSO/MANTENIMENTO CALORE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBINATO I	300 W ((3))	1300 W
COMBINATO II	450 W ((4))	1300 W
COMBINATO III	600 W ((5))	1300 W

Modello : CE2917N/CE2917NT

Livello di potenza	Uscita	
	Forno a microonde	Grill
ALTO	900 W	
RISCALDAMENTO	700 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO MANUALE ((1))	180 W	
BASSO/MANTENIMENTO CALORE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBINATO I	300 W ((3))	1300 W
COMBINATO II	450 W ((4))	1300 W
COMBINATO III	600 W ((5))	1300 W



Se si seleziona un livello di potenza alto, il tempo di cottura va diminuito.

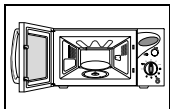


Se si seleziona un livello di potenza basso, il tempo di cottura va aumentato.

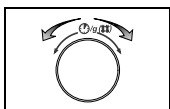
Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

Modello : CE2927N/CE2927NT

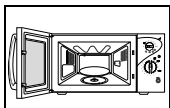


1. Per interromperla temporaneamente: Aprire lo sportello.
Risultato: la cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.

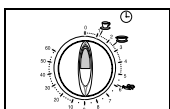


2. Per interromperla completamente;
Girare verso sinistra il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/🍖).
Verrà visualizzata l'indicazione "0" .

Modello : CE2917N/CE2917NT



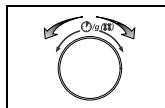
1. Per interromperla temporaneamente: Aprire lo sportello.
Risultato: la cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.



2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** fino a "0".

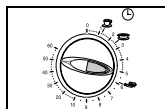
Regolazione del tempo di cottura

Modello : CE2927N/CE2927NT



Regolare il tempo di cottura restante ruotando il selettore **TEMPO/PESO** (🕒/🍖).
Durante la cottura, per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cibo, girare il selettore verso destra o verso sinistra.

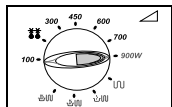
Modello : CE2917N/CE2917NT



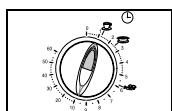
Aumentare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

Riscaldamento/Cottura automatici (CE2917N/CE2917NT)

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino alla massima potenza.



2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare Riscaldamento istantaneo. (bevande, zuppe/salse o verdura fresca).

Riscaldamento istantaneo: programmazione (CE2917N/CE2917NT)

Quando si cuociono o riscaldano alimenti con la funzione Riscaldamento istantaneo fare riferimento alla tabella sottostante.

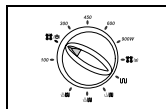
Simbolo	Tipo di alimento	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	150 ml	1 min 10 sec	1-2 mins
	Zuppe/Salse	200-250 ml	2 min 30 sec	2 mins
	verdura fresca	400-450 g	5 min 50 sec	3 mins

Scongelamento manuale dei cibi

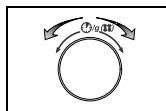
La funzione Scongelamento consente di scongelare carni rosse, bianche e pesce.

Per prima cosa, mettere il cibo congelato al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

Modello : CE2927N/CE2927NT



1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento manuale** (☞☞☞).

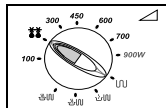


2. Girare il selettore **TEMPO/PESO** (☞/g/☞☞) per selezionare il tempo desiderato.

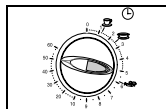
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

Modello : CE2917N/CE2917NT



1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento manuale** (☞☞☞).



2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare il tempo di cottura desiderato.

Risultato: Inizia lo scongelamento.



Usare solo recipienti appositamente studiati per l'uso con il forno a microonde.

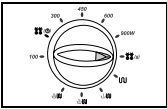


Selezionare la funzione scongelamento con un livello di potenza di 180W se si vuole scongelare manualmente. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, fare riferimento a pagina 24.

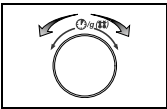
Uso della funzione di scongelamento automatico
(CE2927N/CE2927NT)

La funzione Scongelamento automatico consente di scongelare carni rosse, bianche o pesce.

Per prima cosa, mettere il cibo congelato al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla su simbolo **Scongelamento automatico** ().



2. Girare il selettore **Tempo/Peso** () per selezionare il peso desiderato.

Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.



Usare solo recipienti appositamente studiati per l'uso con il forno a microonde.

Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica (CE2927N/CE2927NT)

Rimuovere tutti i materiali di confezionamento prima di scongelare. Posizionare i cibi surgelati sul piatto rotante.

Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.

A scongelamento a potenza automatica terminato rispettare il tempo di riposo del cibo corrispondente.

Cibo	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazione
Carne	200-1500g	20-60 min.	Proteggere i bordi con pellicola di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.
Pollame	200-1500g	20-60 min.	
Pesce	200-1500g	20-60 min.	

Uso del piatto doratore (CE2927NT/CE2917NT)

Questo modello di forno è dotato di un prezioso accessorio: il piatto doratore.

Il piatto doratore consente di ottenere una sfoglia dorata e croccante su tutta la superficie degli alimenti, perchè anche la superficie inferiore, a contatto con il piatto doratore, raggiunge rapidamente un'altissima temperatura.

Il piatto doratore è particolarmente indicato per friggere uova e pancetta, e per arrostitre salsicce ecc.

Altre applicazioni ed i consigli d'uso sono elencati nella pagina seguente.



1. Appoggiare il piatto doratore direttamente sulla base rotante e pre-riscaldarlo selezionando la massima potenza della modalità combina-ta Microonde+Grill [600W+Grill (☞☞)]. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per il tempo di cottura.



Indossare sempre guanti da forno perchè il piatto doratore si sur-riscalda.

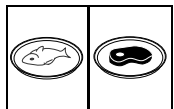
2. Quando si friggono uova o pancetta, ungere con olio il piatto per ottenere una bella doratura.



La superficie di cottura del piatto doratore é rivestita di teflon, ma non é anti-graffio. Non utilizzare coltelli o oggetti affilati per tagliare i cibi sul piatto doratore.



Usare utensili di plastica o asportare i cibi dal piatto doratore e tagliarli su un'altro piano di appoggio.



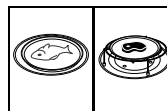
3. Sistemare il cibo sul piatto.



Usare solo recipienti resistenti al calore, non usare mai, p. es., scodelle di plastica.



Non usare mai il piatto doratore senza la base rotante.



4. Sistemare il piatto doratore nel forno appoggiandolo sulla griglia di metallo o direttamente sulla base rotante.

5. Selezionare il livello di potenza appropriato ed impostare il tempo di cottura.

Fare riferimento alla pagina seguente.



Pulizia del piatto doratore

Lavare il piatto doratore in acqua calda con detersivo, poi sciacquarlo con acqua corrente.



Non strofinare e non usare spugnette abrasive che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.



Avvertenza

Non lavare il piatto doratore nella lavastoviglie.

Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE2927NT/CE2917NT)

Per preriscaldare il piatto doratore, collocarlo direttamente sulla base rotante, selezionare il livello di potenza 600W+Grill(🔥🔥), quindi programmare il ciclo di cot-tura appropriato all'alimento utilizzando le indicazioni della tabella sottostante.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo di prerisc.	Tempo di cottura	Osservazioni
Pancetta	4 fette (80g) 8 fette (160g)	600W+ Grill(🔥🔥)	3 min	3-3½ min 4½-5 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare le fette affiancate sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz) 400 g (4pz)	450W+ Grill(🔥🔥)	3 min	3 min 4 min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare a metà i pomodori. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	600W+ Grill(🔥🔥)	3 min	6-6½ min 8-8½ min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio gli hamburger surgelati sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.
Panini (surgelati)	100-150 g (1pz) 200-250 g (2pz)	450W+ Grill(🔥🔥)	5 min	5-6 min 6-7 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare sul piatto un panino al centro, 2 affiancati. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-350 g 400-450 g	600W+ Grill(🔥🔥)	5 min	7-8 min 9-10 min	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Tranci di pizza (freddi)	100-150 g 200-250 g	600W+ Grill(🔥🔥)	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio i tranci di pizza sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.

Patatine novelle (surgelate)	200 g 300 g 400 g	450W+ Grill(🔥🔥)	4 min	9 min 12 min 15 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sparpagliare le patatine sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+ Grill(🔥🔥)	4 min	4½-5 min 7-7½min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Filetti di pesce (surgelati)	150 g (5 pz) 300 g (10 pz)	600W+ Grill(🔥🔥)	4 min	6-6½min 8½-9 min	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaino di olio. Sistemare i filetti in cerchio sul piatto. Girare dopo circa 3½ minuti (5 pz) o dopo circa 5 minuti (10 pz).
Crocchette di pollo (surgelate)	125 g 250 g	600W+ Grill(🔥🔥)	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaino di olio. Distribuire le crocchette sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (125g) o dopo circa 5 minuti (250g).

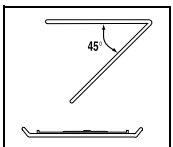
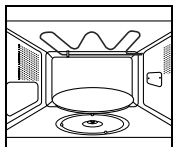
Posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante, utilizzato per il grill, può essere orientato in posizione orizzontale o verticale.

- Per il grill e per la cottura combinata microonde + grill, l'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale



Modificare la posizione solo quando l'elemento riscaldante è freddo. Riportarlo in posizione verticale lentamente. Non forzare.



Per orientare l'elemento riscaldante....

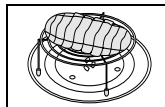
in posizione **orizzontale**.
(grill e cottura combinata microonde + grill)

- ◆ Spingere verso l'apertura del forno l'elemento riscaldante.
- ◆ Spingerlo verso l'alto fino a portarlo in posizione parallela al soffitto del forno.

Per una corretta pulizia del vano interno del forno, ruotare di 45° l'elemento riscaldante e pulire anche questo e il soffitto del forno.

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.



Quando si seleziona la modalità **Cottura combinata** (microonde + grill), utilizzare solo recipienti idonei per microonde.
Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.



Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 19.

Funzione di arresto manuale del piatto girevole

Il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞) interrompe la rotazione del piatto girevole, consentendo di utilizzare piatti di grandi dimensioni che riempiono tutto il forno.

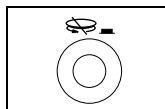


In questo caso si otterranno risultati meno soddisfacenti, in quanto la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare manualmente il piatto a metà del processo di cottura.



Avvertenza! Non utilizzare mai il forno senza cibo quando il pulsante del piatto girevole è nella posizione Spento.

Risultato: il forno potrebbe incendiarsi e danneggiarsi notevolmente.



Schiacciare il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞).

Risultato: se il pulsante del piatto girevole resta premuto, il piatto ruota. Se il pulsante del piatto girevole non resta premuto, il piatto non ruota.

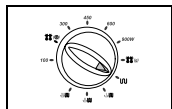


Non premere il pulsante Accensione/Spegnimento piatto girevole (☞) durante il processo di cottura.

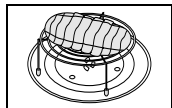
Uso del grill

Il grill consente di scaldare e rosolare rapidamente i cibi, senza ricorrere alle microonde. A tal fine, con il forno a microonde viene fornita un'apposita griglia.

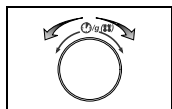
Modello : CE2927N/CE2927NT



1. Preriscaldare il grill portandolo alla temperatura desiderata, girando la manopola controllo potenza cottura e impostandola sul simbolo (U), quindi girando la manopola timer fino alla posizione desiderata.



2. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.



3. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (g/gg).

Risultato:

la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

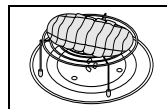
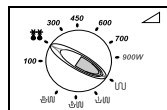


Non preoccuparsi se il dispositivo di riscaldamento si spegne e si accende durante l'uso del grill. Questo sistema è appositamente studiato per evitare il surriscaldamento del forno.



Quando si toccano i piatti all'interno del forno, utilizzare sempre i guanti, in quanto i piatti sono molto caldi. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale.

Modello : CE2917N/CE2917NT



1. Preriscaldare il grill:
Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a portare l'indicatore sul simbolo (U), quindi ruotare la manopola **TIMER** per impostare il tempo desiderato.
2. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.
3. Impostare il livello di potenza e il tempo di cottura appropriati.



Non preoccuparsi se il dispositivo di riscaldamento si spegne e si accende durante l'uso del grill. Questo sistema è appositamente studiato per evitare il surriscaldamento del forno.



Quando si toccano i piatti all'interno del forno, utilizzare sempre i guanti, in quanto i piatti sono molto caldi. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale.

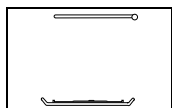
Uso combinato di microonde e grill

È possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo.

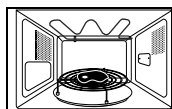
✎ Utilizzare SEMPRE oggetti da cucina a prova di microonde e di forno. I piatti di vetro e di ceramica sono ideali, in quanto consentono alle microonde di penetrare nel cibo in modo uniforme.

✎ Quando si toccano i recipienti all'interno del forno, utilizzare SEMPRE guanti da forno, in quanto i recipienti sono molto caldi.

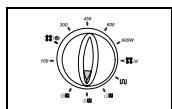
Modello : CE2927N/CE2927NT



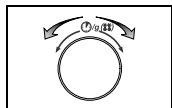
1. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale. Per ulteriori dettagli, vedere pagina 16.



2. Aprire lo sportello del forno. Mettere il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Girare la maniglia controllo potenza cottura impostandola sul livello di potenza appropriato (100, 300, 600).



4. Impostare il tempo girando il selettore **TEMPO/PESO** (0/9/12).

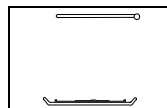
Risultato: la lampadina del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia e termina quando il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale acustico di avvertimento viene emesso 3 volte (una volta al minuto).
- 3) Viene nuovamente visualizzato il tempo corrente.

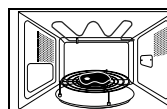


La potenza massima del forno a microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

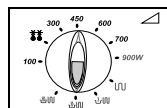
Modello : CE2917N/CE2917NT



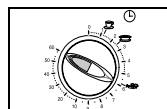
1. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale. Per ulteriori dettagli, vedere pagina 16.



2. Aprire lo sportello del forno. Mettere il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** per impostare il livello di potenza appropriato (100, 300, 600).



4. Ruotare la manopola **TIMER** per impostare il tempo di cottura desiderato. (Es. : 60 min)
Risultato: Inizia la cottura.



Per la cottura combinata Microonde + grill è possibile impostare fino a 600W.

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ X	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Sacchetti di carta o giornali	X	Pueden quemarse.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	X	Pueden producirse arcos eléctricos.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.

Metallo			
• Piatti	X		Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	X		
Carta			
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓		Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	X		E' possibile la formazione di archi.
Plastica			
• Contenitori	✓		In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓		Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola. Solo se idonei alla bollitura e per forno.
• Sacchetti per congelatore	✓ X		Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓		Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, gras-si e zuccheri. Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:

Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:

Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornello. Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura

È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa

I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente di vetro pirex munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempi di attesa (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Broccoli	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiaini)
Piselli	300 g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Fagiolini	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiaini)
Verdure miste (carote/piselli/mais)	300 g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaino)

Guida alla cottura (continuación)

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere tabella. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura termi-nata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (900 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiaini) d'acqua
Carote	250g	3½-4	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) d'acqua.
Peperoni	250g	3½-4	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	4½-5	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il vol-ume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro. Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio. Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	900W	15-16	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda. Aggiungere 750 ml d'acqua fredda.
	375g		17½-18½		
Riso integrale (parboiled)	250g	900W	20-21	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda. Aggiungere 750 ml d'acqua fredda.
	375g		22-23		
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	900W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	900W	17-18	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali. Usare i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante. I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 900W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento.

Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini.

Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo.

Immergere un cucchiaino di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perché ciò ne rovina le caratteristiche.

E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore.

Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella. Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini.

Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaino o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica.

Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti.

Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30 - 40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino!

Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Guida alla cottura (continuación)

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Alimento	Porción	Nivel de potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bevande (café, té e acqua)	150 ml (1tazza) 300 ml (2tazze) 450 ml (3tazze) 600 ml (4tazze)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versare in tazze e scaldare. Non coprire: 1 tazza al centro, 2 una di fronte all'altra, 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare accuratamente.
Zuppe (fredde)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versare in un piatto o in una scodella fondi di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	4½-5½	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	3½-4½	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini (fredda)	350g	600W	4-5	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettere i cibi pronti (di solito composti da 2/3 diversi alimenti) in un recipiente di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Guida per la Cottura Simultanea

Per impostare il livello di potenza e il tempo di cottura, fare riferimento alla tabella sottostante.

Alimento	Porción	Nivel de potencia	Tiempo di cottura	Tiempo di riposo	Instrucciones
Zuppa (fredda)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Versare la zuppa in due piatti fondi di ceramica e coprire con un coperchio. Collocare un piatto sulla base rotante e l'altro piatto sulla griglia. Mescolare accuratamente al termine della cottura e prima di servire.
Pollo al curry con riso (freddo)	2x350g	600W	7-8½	3	Mettere le due pietanze su due piatti piani di ceramica e coprire con pellicola per microonde. Collocare un piatto direttamente sulla base rotante e l'altro sulla griglia.
Cibi precotti (freddi)	2x350g	600W	7½-9	3	Mettere le due pietanze precotte (di solito composte da 2-3 alimenti) in 2 piatti piani di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Collocare un piatto direttamente sulla base rotante e l'altro sulla griglia.

Guida alla cottura (continuación)

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento..

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2- 3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2- 3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml	300W	30-40 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
	200ml		da 1 min a 1min 10 sec.		

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.

Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi. Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare.

Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile. Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di allu-minio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e las-ciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento. Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le pic-cole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / - 20°C, consultare la tabella sottostante.

Guida alla cottura (continuación)

Scongela tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne Manzo tritato	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250g	7-8		
Pollame Pezzi	500g (2pz)	14-15	15-60	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	1200g	32-34		
Pesce Filetti/ intero	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane Panini (ca. 50 g l'uno) Toast/ Sandwich Pane tedesco (grano+segale)	2piezas 4piezas 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in fun-zione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale.

Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Guida alla cottura (continuación)

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verti-cale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere col-localati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida al grill per i cibi freschi

Preiscaldare il grill per 4 minuti con la funzione grill.

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo grill	3½-4½	3-4	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2 - 4 pezzi	Solo grill	2½-3½	1½-2½	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio direttamente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.
Toast di pomodori formaggio	4 pezzi (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbottito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Toast hawaiano (ananas, prosciutto, fette di formaggio)	2 pezzi (300 g) 4 pezzi (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Tostare prima le fette di pane. Mettere sulla griglia il toast imbottito. Aspettare 2 - 3 minuti.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Patate al forno	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliare a metà le patate. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Patate/verdure al gratin (fredde)	500 g	450W+ Grill	9-11	-	Mettere le patate/verdure fresche in un piattino di vetro pirofilo. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, attendere 2 - 3 minuti.
Pezzi di pollo	450 g (2 pezzi) 650 g (2-3 pezzi) 850 g (4 pezzi)	300W+ Grill	7-8	7-8	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disporli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
			9-10	8-9	
			11-12	9-10	
Pollo arrosto	900g 1100g	450W+ Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disporli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Braciole di agnello (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Cospargere le braciole di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.

Guida alla cottura (continuación)

Guia de coccion de alimentos frescos con el grill

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	Microonde + Grill	(300W+ grill) 6-7 8-10	(solo grill) 5-6 7-8	Cospargere le bistecche di maiale di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pesce arrosto	450g 650g	300W+ Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Cospargere i pesci interi di olio e erbe e spezie. Affiancare i pesci (testa contro coda) sulla griglia.
Mele al forno	2 mele (circa 400 g) 4 mele (circa 800 g)	300W+ Grill	6-7 10-12	-	Togliere il torsolo dalle mele e riempirle di uvetta e marmellata. Metterci sopra qualche fettina di mandorle. Mettere le mele su un piatto di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole.

Guida al grill per i cibi congelati

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	Microonde + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Disporre i panini in cerchio con il lato inferiore rivolto verso l'alto direttamente sul piatto girevole. Lasciar cuocere i panini fino a quando non diventano croccanti. Aspettare 2 - 5 minuti.
Baguette/Bruschetta	200-250g (1 pezzo)	Microonde + Grill	450W+ Grill 3½-4	Solo grill 2-3	Disporre la baguette diagonalmente sulla carta da forno sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Mettere le patate/verdure congelate in un piattino di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Mettere la pasta congelata in un piattino di vetro pirofilo rettangolare e metterle il piatto direttamente sul piatto girevole. Dopo la cottura, aspettare 2 - 3 minuti..
Pesce gratinato	400g	450W+ Grill	16-18	-	Mettere il pesce congelato in un piattino di vetro pirofilo rettangolare piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2-3 minuti.

Guida alla cottura (continuación)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO

Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.

Coprire con un coperchio di plastica.

Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA

Mettere 100 g di cioccolato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.

Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.

Mescolare una o due volte durante la preparazione. Indossare guanti da forno per prelevarla dal forno.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.

Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA

Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.

Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.

Riscaldare per 1 minuto a 300 W.

Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.

Cuocere per 3½- 4½ minuti a 900 W, finché la glassa diventa trasparente.

Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE

Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.

Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 900 W.

Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI

Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.

Cuocere con coperchio per 6½ - 7½ minuti a 900 W.

Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE

Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.

Tostare per 3½-4½ minuti a 600 W mescolando spesso.

Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.!

Pulizia del forno a microonde

Le seguenti parte del forno a microonde vanno formarsi di grasso e residui di cibo:

- *Superfici interne ed esterne*
- *Sportello e guarnizioni*
- *Piatto e anelli girevoli*



Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e caldo e acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.
2. Rimuovere gli eventuali schizzi e macchie dalle superfici interne oppure dall'anello girevole servendosi di un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
3. Per allentare i residui di cibo induriti e rimuovere i cattivi odori, mettere una tazza di succo di limone diluito sul piatto girevole e lasciar scaldare per dieci minuti alla potenza massima.
4. Quando necessario, lavare il piatto di ceramica con la lavastoviglie.

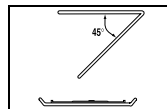


NON rovesciare acqua all'interno delle fessure di ventilazione. Non usare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Fare particolarmente attenzione nel pulire le guarnizioni dello sportello, per assicurarsi che i residui:

- non si accumulino
- non impediscano la chiusura corretta dello sportello



Pulire il vano del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente, ma lasciar raffreddare il forno a microonde prima di procedere alla pulizia, onde evitare lesioni personali.



Per praticità, si consiglia di rivolgere verso il basso il dispositivo di riscaldamento durante la pulizia della parte interna superiore del vano.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- *Cerniera rotta*
- *Guarnizioni deteriorate*
- *Pareti esterne del forno piegate o deformate*

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

- ☞ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
 - Estrarre la spina dalla presa di corrente
 - Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG
- ☒ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.
- ☒ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	CE2927N/CE2927NT CE2917N/CE2917NT
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1400 W
Grill	1300 W
Cottura combinata	2700 W
Corrente di uscita	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	517 x 297 x 440 mm
Vano forno	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litri
Peso	
Netto	18 kg circa

I

•

•

•

•
•
•
•

I

—

•

—

•

—

•

—

I

—

•

—

•

—

•

—



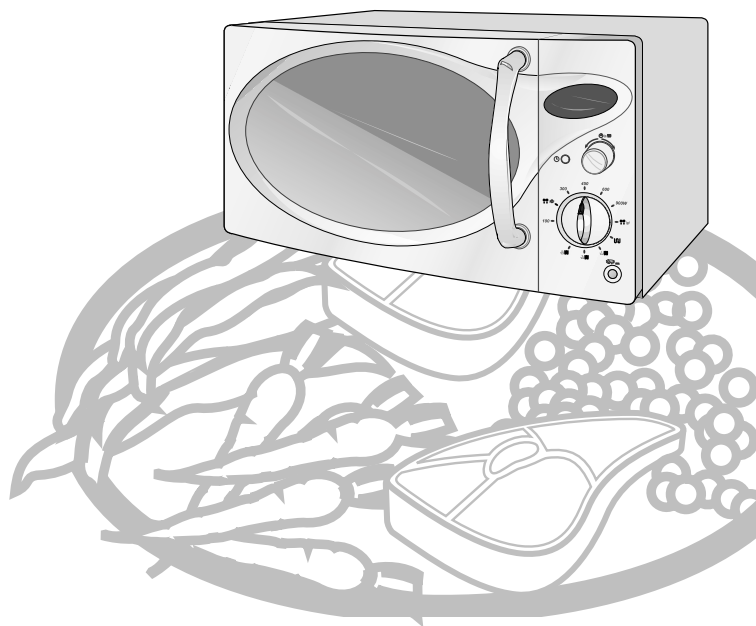
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions & Cooking Guide

CE2927N / CE2927NT

CE2917N / CE2917NT



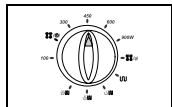
Quick Look-up Guide	2
Oven.....	3
Control Panel.....	4
Accessories	5
Using this Instruction Booklet.....	5
Safety Precautions	6
Installing Your Microwave Oven.....	7
Setting the Time(CE2927N/CE2927NT)	8
How a Microwave Oven Works.....	8
Checking that Your Oven is Operating Correctly	9
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem	9
Cooking / Reheating.....	10
Power Levels.....	10
Stopping the Cooking.....	11
Adjusting the Cooking Time	11
Manual Defrosting of Food.....	12
Using the Instant Reheat/Cook Feature (CE2917N/CE2917NT).....	12
Instant Reheat/Cook Setting (CE2917N/CE2917NT).....	12
Using the Auto Defrosting Feature(CE2927N/CE2927NT).....	13
Auto Defrost Settings(CE2927N/CE2927NT)	13
Using the Crusty Plate (CE2927NT/CE2917NT)	14
Crusty Plate Setting (CE2927NT/CE2917NT)	15
Choosing the Heating Element Position	16
Choosing the Accessories.....	16
Manual Stop Turntable Function	16
Grilling	17
Combining Microwaves and the Grill	18
Cookware Guide	19
Cooking Guide	20
Cleaning Your Microwave Oven	28
Storing and Repairing Your Microwave Oven.....	29
Technical Specifications.....	29

Quick Look-up Guide

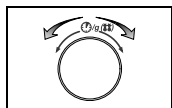
GB

Model :CE2927N/CE2927NT

If you want to cook some food

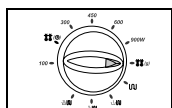


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

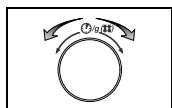


2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (🕒/🔊) dial. .
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to Auto Defrost some food

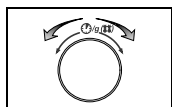


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** (🔊🕒) symbol.



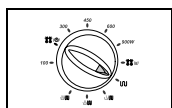
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/🔊) dial to select the appropriate weight.
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to adjust the cooking time

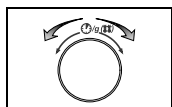


- Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/🔊) dial to the desired time.
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to grill some food



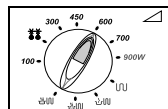
1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** (🔥) symbol.



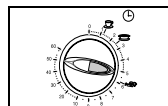
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/🔊) knob to select the appropriate time.
Result: Cooking starts after about two seconds.

Model :CE2917N/CE2917NT

If you want to cook some food

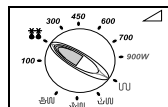


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

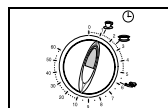


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to manual defrost some food

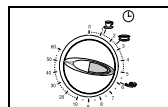


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Manual Defrost** (🔊🕒) symbol.



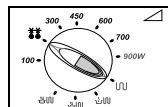
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time

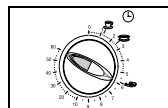


- Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

If you want to grill some food



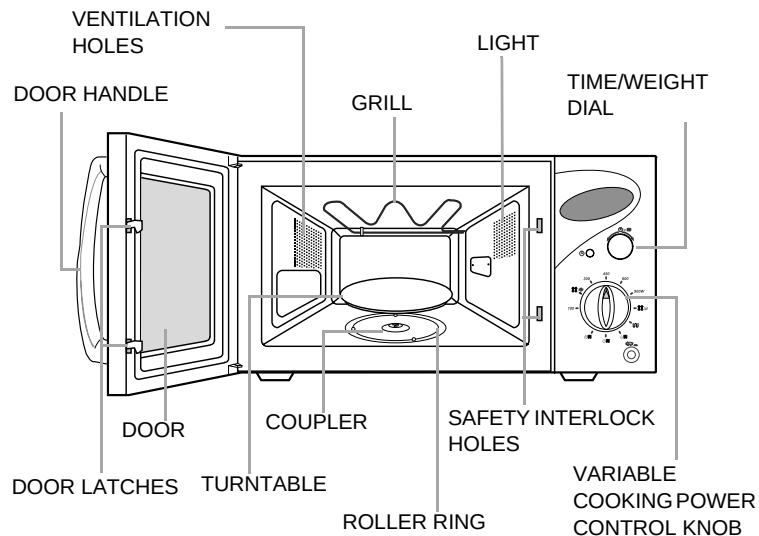
1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** (🔥) symbol.



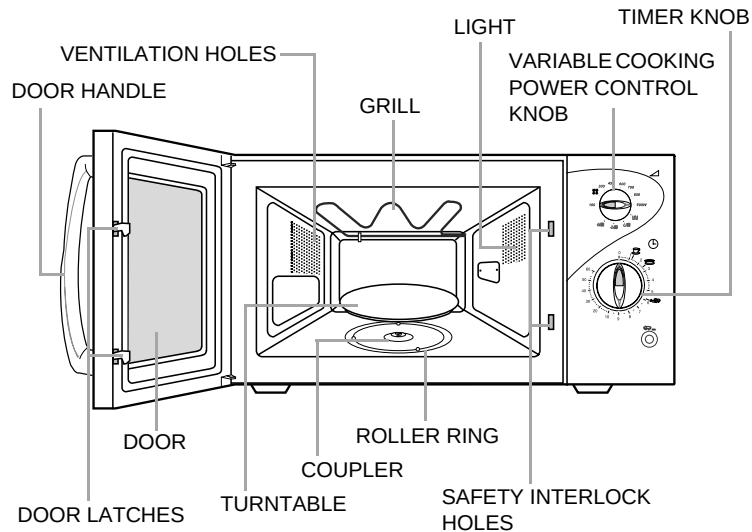
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

Oven

Model :CE2927N/CE2927NT



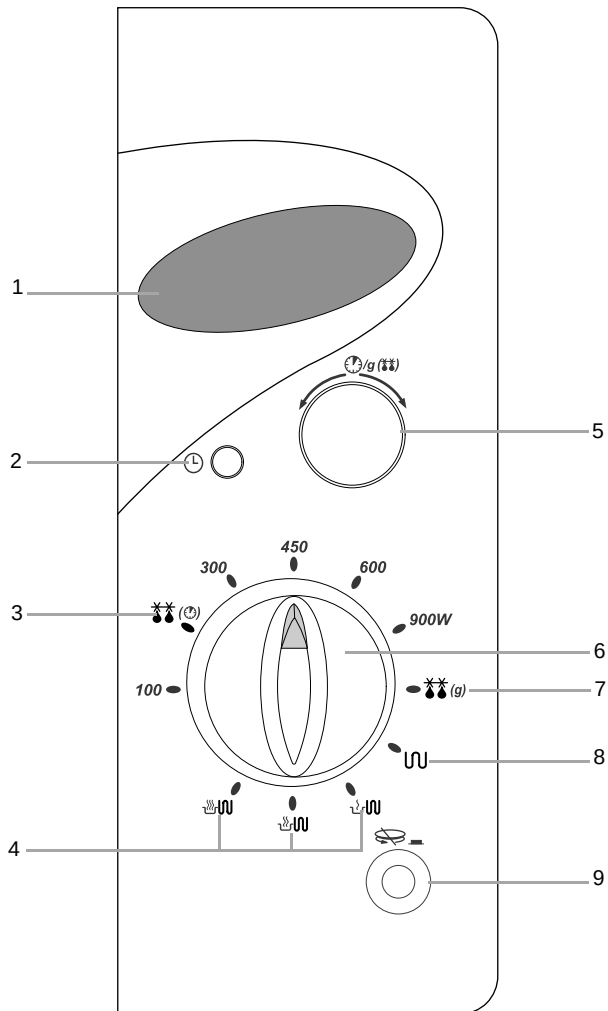
Model :CE2917N/CE2917NT



GB

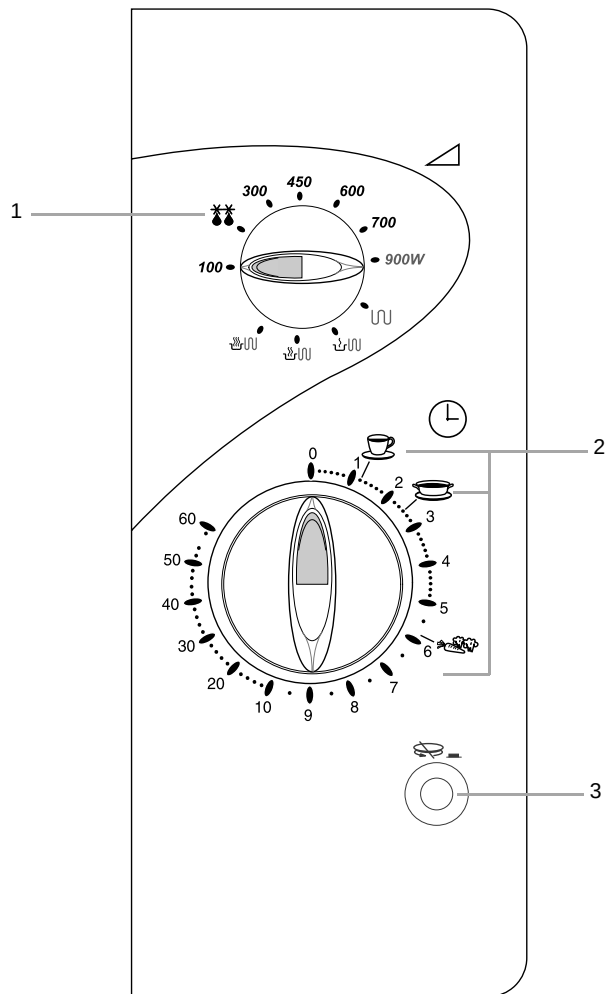
Control Panel

Model :CE2927N/CE2927NT



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. DISPLAY | 6. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB |
| 2. CLOCK SETTING BUTTON | 7. AUTO DEFROST |
| 3. MANUAL DEFROST | 8. GRILL |
| 4. COMBI(Microwave + Grill) | 9. TURNTABLE ON/OFF BUTTON |
| 5. TIME/WEIGHT DIAL | |

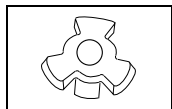
Model : CE2917N/CE2917NT



- | |
|------------------------|
| 1. MANUAL DEFROST |
| 2. INSTANT REHEAT/COOK |
| 3. TURNTABLE ON/OFF |

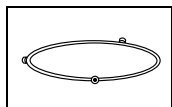
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



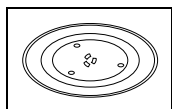
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



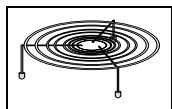
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



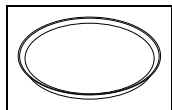
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the other dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate**(CE2927NT/CE2917NT only), see page 14.

Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- **Safety precautions**
- **Suitable accessories and cookware**
- **Useful cooking tips**

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- **Cooking food**
- **Defrosting food**
- **Grilling food**
- **Adding extra cooking time**

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.



Important



Note



Caution



Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) Door, door seals and sealing surfaces
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Power cable
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
 - Metallic containers
 - Dinnerware with gold or silver trimmings
 - Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
 - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Ex) Baby food jars
 - Airtight food.
Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not store flammable materials in the oven
 - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
 - Do not use your microwave oven to dry newspapers
 - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
 - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
 - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
 - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
 - A risk of delayed eruptive boiling exists.
 - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.

 - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - * Cover with a clean, dry dressing.
 - * Do not apply any creams, oils or lotions.
 - NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
 - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation (especially when the oven is in defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

Safety Precautions (continued)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

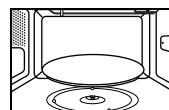
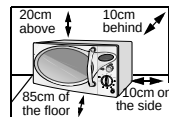
CAUTION

Microwave radiations

Person must not be exposed to microwave energy, which can be irradiated by magnetron or other microwave generator due to a wrong connection or use. All the in and out microwave connections. The wave guide, the flange and the joints must be safe. Don't let the generator work without a load which absorbs the microwave energy. Never look inside an open wave guide or an aerial while the generator is working.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above and 85 cm (33 inches) of the floor.
2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.



For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

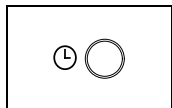
Setting the Time(CE2927N/CE2927NT)

GB

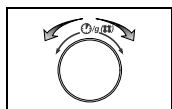
Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

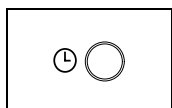
✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.



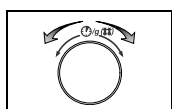
1. To display the time in the..Then press the button(🕒)..
24-hour notation Once
12-hour notation Twice



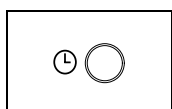
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/g/11) dial to set hour.



3. Press the 🕒 button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/g/11) dial to set minute.



5. Press the 🕒 button.

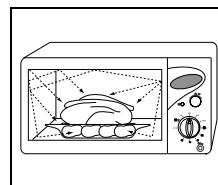
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost, Auto Defrost
- Instant Reheat/Cook(CE2917N/CE2917NT)
- Cook

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

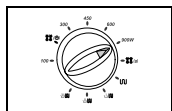
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

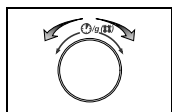
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

Model : CE2927N/CE2927NT



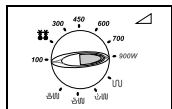
1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



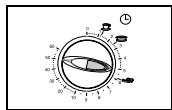
2. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT** (🕒/📊) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Model : CE2917N/CE2917NT

Turn the cooking control knob to manual cook



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.
Result: The water should then be boiling.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

GB

- ◆ This is normal.
 - Condensation inside the oven
 - Air flow around the door and outer casing
 - Light reflection around the door and outer casing
 - Steam escaping from around the door or vents.
 - ◆ The oven does not start when you turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/📊) dial.(CE2927N/CE2927NT)
 - Is the door completely closed?
 - ◆ The oven does not start when you turn the **TIMER** knob. (CE2917N/CE2917NT)
 - Is the door completely closed?
 - ◆ The food is not cooked at all
 - Have you set the time correctly?
 - Is the door closed?
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
 - ◆ The food is either overcooked or undercooked
 - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
 - Was an appropriate power level chosen?
 - ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?
 - ◆ The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(CE2927N/CE2927NT)
- ☒ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales servc.

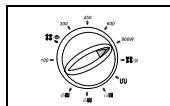
Cooking / Reheating

GB

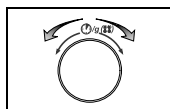
The following procedure explains how to cook or reheat food. **ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

Model : CE2927N/CE2927NT

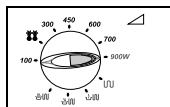


1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 900 W)

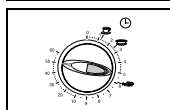


2. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (🕒/⏱) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 3) The current time is displayed again..

Model : CE2917N/CE2917NT



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 900 W)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.



Never switch the microwave oven on when it is empty.



You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	
REHEAT	700 W(CE2917N/CE2917NT only)	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
MANUAL DEFROST(🔥🔥🔥🔥🔥)	180 W(CE2927N/CE2927NT only)	
AUTO DEFROST(🔥🔥🔥🔥🔥)	180 W(CE2927N/CE2927NT only)	
MANUAL DEFROST(🔥🔥)	180 W(CE2917N/CE2917NT only)	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	300 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1300 W
COMBI II	450 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1300 W
COMBI III	600 W (🔥🔥🔥🔥🔥)	1300 W



If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

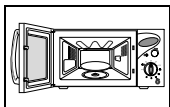


If you select lower power level, the cooking time must be increased.

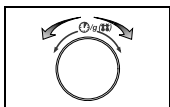
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : CE2927N/CE2927NT



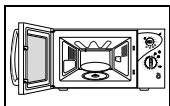
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



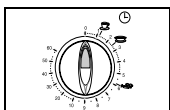
2. To stop completely;
Turn the **TIME/WEIGHT** (0/g/100) dial to the left.
“0” will be displayed.



Model : CE2917N/CE2917NT



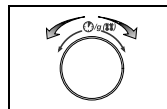
1. To stop Temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.

Adjusting the Cooking Time

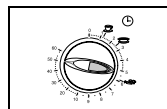
Model : CE2927N/CE2927NT



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (0/g/100) dial.

During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

Model : CE2917N/CE2917NT



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

GB

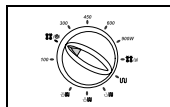
Manual Defrosting of Food

GB

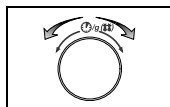
The Manual Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

Model : CE2927N/CE2927NT

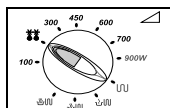


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Manual Defrost** (☑) symbol.

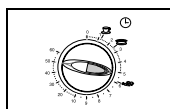


2. Turn the **TIME/WEIGHT** (☑/g/100) dial to select the appropriate time.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Model : CE2917N/CE2917NT



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ☑.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result: Defrosting begins.



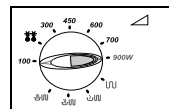
Use only recipients that are microwave-safe.



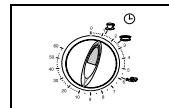
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 24.

Using the Instant Reheat/Cook Feature (CE2917N/CE2917NT)

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks, soup/sauce or fresh vegetables).



Use only recipients that are microwave-safe.

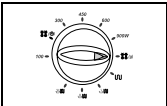
Instant Reheat/Cook Setting (CE2917N/CE2917NT)

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with the Instant Reheat and Cook Feature.

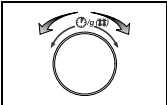
Symbol	Serving Type	Portion	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min 10 sec	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 30 sec	2 mins
	Fresh vegetables	400-450 g	5 min 50 sec	3 mins

Using the Auto Defrosting Feature(CE2927N/CE2927NT)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** () symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** () dial to select the appropriate weight.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings(CE2927N/CE2927NT)

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Defrosting has finished.

Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500g	20-60 min	Turn the food over when the oven beeps.
Fish	200-1500g	20-60 min	

Using the Crusty Plate (CE2927NT/CE2917NT)

GB

Your Samsung microwave oven features a crusty plate as an additional accessory.

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate.

Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with the highest Microwave-Grill Combination[600W+Grill (🔥🔥)] setting by following the times and instructions in the chart.



Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

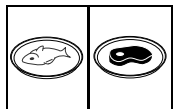
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.



Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



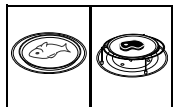
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.



Never place the crusty plate in the oven without the turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page .



How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.



Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting (CE2927NT/CE2917NT)

We recommend that you preheat the crusty plate directly on the turn-table.

Preheat the crusty plate with the 600W+Grill (🔥) function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g)	600W+ Grill(🔥)	3 min	3-3½ min	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
	8 Slices (160g)			4½-5 min	
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	450W+ Grill(🔥)	3 min	3 min	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
	400 g (4pcs)			4 min	
Burger (frozen)	2 pieces (125g)	600W+ Grill(🔥)	3 min	6-6½ min	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
	4 pieces (250g)			8-8½ min	
Baguettes (frozen)	100-150 g (1pc)	450W+ Grill(🔥)	5 min	5-6 min	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
	200-250 g (2pcs)			6-7 min	
Pizza (frozen)	300 -350 g	600W+ Grill(🔥)	5 min	7-8 min	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
	400 -450 g			9-10 min	

Mini Pizza (chilled)	100 -150 g	600W+ Grill(🔥)	5 min	3-3½ min	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
	200 -250 g			4-4½ min	
Oven Chips (frozen)	200 g	450W+ Grill(🔥)	4 min	9 min	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
	300 g			12 min	
	400 g			15 min	
Baked Potatoes	250 g	600W+ Grill(🔥)	4 min	4½-5 min	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
	500 g			7-7½min	
Fish Fingers (frozen)	150 g (5pcs)	600W+ Grill(🔥)	4 min	6-6½min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 ½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
	300 g (10 pcs)			8½-9 min	
Chicken Nuggets (frozen)	125 g	600W+ Grill(🔥)	4 min	4½-5 min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).
	250 g			6½-7 min	

GB

Choosing the Heating Element Position

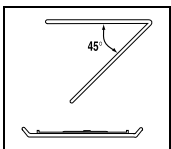
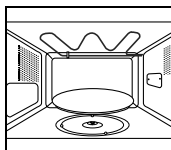
GB

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- **Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking**



Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



To set the heating element to the...

Horizontal position (grill or combined microwave + grill)

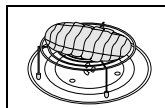
Then...

- ◆ Pull the heating element towards you
- ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn the heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.

Manual Stop Turntable Function

The Turntable on/off(☞) button stops the turntable from rotating, allowing you to use large dishes that fill the whole oven.

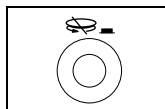


The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



Warning! Never operate the oven without local when turntable button is off.

Result The oven may catch fire and become extremely damaged.



1. Push the **Turntable on/off**(☞) button.

Result: If the turntable button can be pressed, it will rotate. If the turntable button pops, it will not rotate.

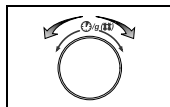
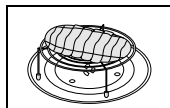
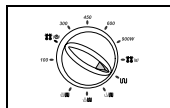


Don't press **Turntable on/off**(☞) button during cooking process.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

Model : CE2927N/CE2927NT



1. Preheat the grill to the required temperature, by the turning the cooking power control knob to **Grill** symbol (⌋⌋) and turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g/⌚) knob to the appropriate position.
2. Open the door and place the food on the rack.
3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/g/⌚) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

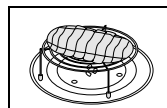
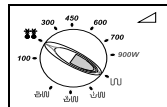


Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.



Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

Model : CE2917N/CE2917NT.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the cooking power control knob to **Grill** symbol (⌋⌋) and turning the **Timer** knob to the appropriate.
2. Open the door and place the food on the rack.
3. Select the appropriate cooking time.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.



Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.



Check that the heating element is in the horizontal position.

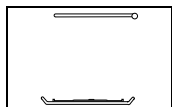
Combining Microwaves and the Grill

GB

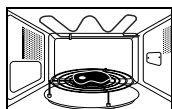
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ✎ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ✎ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

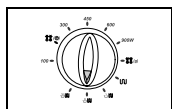
Model : CE2927N/CE2927NT



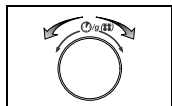
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.



2. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



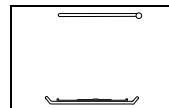
3. Turn the **Cooking Power Control** knob to the appropriate power Level (100, 300, 600, 900W).



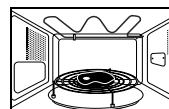
4. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (0/g/11) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again..

☒ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

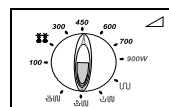
Model : CE2917N/CE2917NT



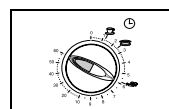
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.



2. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Turn the **Cooking Power Control** knob to the appropriate power Level (100, 300, 600, 900W).



4. Turn the **Timer** knob to select the appropriate time. (Example : 60 minutes)
Result: Cooking starts.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Metal		
• Dishes • Freezer bag twist ties	- X - X	May cause arcing or fire.
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper • Recycled paper	✓ - X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic		
• Containers • Cling film • Freezer bags	✓ ✓ ✓ X	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

Cooking Guide

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency.

Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide (continued)

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power(900W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g	3½-4	3	Prepare even sized florets.
	500g	6-7		Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g	4-4½	3	Prepare even sized florets.
	500g	6½-7½		Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g	1-1½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms.
	250g	2-2½		Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g	3-4	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
	500g	6-7		
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	900W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375g		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	900W	20-21	5	Add 500 ml cold water.
	375g		22-23		Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.

The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

• BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

• REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide (continued)

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2x350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2x350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

GB

Cooking Guide (continued)

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec 1 min to 1min 10 sec	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

- Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shielded by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

- Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.
-

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Cooking Guide (continued)

All frozen food should be defrosted using the defrosting power level (180 W)

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which needs reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food.

Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Cooking Guide (continued)

GB

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Otherwise it has to be placed directly on the turntable.

Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Gratin Potatoes/vegetables (chilled)	500 g	450W+ Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450 g (2pcs) 650 g (2-3pcs) 850 g (4pcs)	300W+ Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Do not place a chicken piece in the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W+ Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Cooking Guide (continued)

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW+ Grill	(300W+ Grill) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W+ Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack
Baked Apples	2 apple (ca. 400g) 4 apples (ca. 800g)	300W+ Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the rolls until they are crispy. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250g (1 pc)	MW+ Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450W+ Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

GB

Cooking Guide (continued)

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- *Inside and outside surfaces*
- *Door and door seals*
- *Turntable and Roller rings*



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

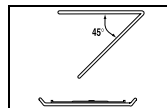


DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly



Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury .



For your convenience, we recommend that you turn the heater downward while cleaning the upper inside part of the cavity.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- **Broken hinge**
- **Deteriorated seals**
- **Distorted or bent oven casing**

Only a qualified microwave service technician should can repair this oven.



NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre



If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.



This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	CE2927N/CE2927NT CE2917N/CE2917NT
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1400 W
Grill	1300 W
Combined mode	2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	517 x 297 x 440 mm
Oven cavity	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	18 kg approx

GB



—
•
—
•
—
•
—

•

•

•

•

